

EXAME NACIONAL DO ENSINO SECUNDÁRIO

11.º/12.º anos de Escolaridade

(Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março)

(Iniciação – bienal)

Duração da prova: 120 minutos
2007

1.ª FASE

PROVA ESCRITA DE ESPANHOL

Identifique claramente as actividades e os itens a que responde.

Utilize apenas caneta ou esferográfica de tinta azul ou preta.

É interdito o uso de «esferográfica-lápis» e de corrector.

As cotações da prova encontram-se na página 8.

Pode utilizar quaisquer dicionários unilingues e/ou bilingues, sem qualquer restrição ou especificação.

É conveniente que os itens sejam realizados pela ordem em que são apresentados, dado que cada passo se integra numa sequência que contribui para a realização da tarefa final.

Para cada item, deve apresentar apenas uma resposta. Em caso de engano, risque de forma inequívoca a resposta que não deve ser classificada.

Nos itens de resposta aberta, sempre que apresente mais do que uma resposta para o mesmo item, apenas a primeira será classificada.

Será atribuída a classificação de zero pontos às respostas que não correspondam ao solicitado, independentemente da qualidade linguística do texto produzido.

Nos itens de resposta fechada, será atribuída a classificação de zero pontos às respostas:

- que indiquem mais opções do que a(s) pedida(s), mesmo que nelas esteja incluída a opção correcta;
- com número e/ou letra ilegíveis.

1. Observe las siguientes imágenes y responda a la pregunta que aparece abajo.



A – Ensaladas



B – Sopas y gazpachos



C – Potajes, cocidos y guisos



D – Pastas



E – Paellas



F – Huevos



G – Mariscos



H – Carnes

Si tuviese que elegir uno de estos platos para comer, ¿cuál elegiría?
Justifique su respuesta de forma breve (3-5 líneas, aproximadamente).

2. Lea con atención los siguientes anuncios de restaurantes.

a.

RIAPITÁ
COLMAO FLAMENCO
LA CARA MÁS FLAMENCA DE SEVILLA

4 razones para visitarnos:
El mejor flamenco con el mejor ambiente
Punto de encuentro de artistas flamencos
Pases exclusivos para grupos reducidos
Cocina tradicional exquisita y casera

Nuestra Cocina rescata un antiguo concepto de restauración, el colmao, una pequeña bodega-restaurante con carácter familiar, de barrio, donde la hospitalidad y la atención son valores primordiales y donde la calidad de sus productos culinarios crea afición y adhesiones naturales.

Un Nuevo Concepto, una novedosa iniciativa lúdica, que engloba una parte gastronómica, con buenos vinos, tapas y platos variados, y otra musical, con archivo sonoro y animadas actuaciones en directo, todo ello a través de una especialización temática centrada en el Arte Flamenco y en sus figuras más representativas.

¡En *Riapitá* no solo se vive, sino que se piensa en flamenco!
(solo cenas; cerrado lunes y festivos)

b.

EL GOURMET
RESTAURANTE-BUFFET

Acogedor restaurante-*buffet*: gran mostrador de ensaladas, paellas, entrantes fríos y más de 14 platos de la más pura cocina ibérica: legumbres, sopas, carnes, pescados, verduras...

Si quieres conocer un restaurante típico con mucha historia, pásate por *El Gourmet* y podrás degustar nuestras tapas de queso de Cabrales, chorizos a la sidra, callos, picadillo, cebollas rellenas, bonito a la sidra, embutidos de la zona... ¡y mucho más! Realizamos todo tipo de menús, comidas de empresa o cualquier evento.

¡Disfruta de una amplia carta a precios económicos!
¡Entorno muy privilegiado en uno de los mejores barrios de Madrid!
(cerramos los domingos todo el día)

Complete la tabla de abajo con las informaciones que se solicitan sobre cada uno de los dos restaurantes.

Identifique apenas con las cifras y las letras.

Ejemplo: **2.1. a.** – (Tipo de cocina del restaurante *Riapitá*:).

2.1. b. – (Tipo de cocina del restaurante *El Gourmet*:).

	a. Riapitá	b. El Gourmet
2.1. Tipo de cocina		
2.2. Ambiente		
2.3. Precios		
2.4. Localización		
2.5. Horario de funcionamiento		

3. Teniendo en cuenta los anuncios anteriores, ¿qué restaurante les recomendaría a las personas abajo indicadas?

Escriba las respuestas identificándolas con las cifras e indicando el nombre del restaurante adecuado o ninguno de los dos.

Ejemplo: **3.0.** Pepe quiere llevar a su novia a cenar en un restaurante con vista al mar.

Respuesta: **3.0.** – ninguno de los dos.

3.1. Juana y Antonio – Les gustan los platos exóticos, sobre todo los orientales.

3.2. Amalia – No sabe dónde comer el próximo domingo con sus amigos.

3.3. Una excursión de ancianos – Quieren almorzar con música flamenca.

3.4. Los Pérez – Están de vacaciones en la capital andaluza.

3.5. Jorge – Tiene que organizar una cena de trabajo el próximo lunes.

3.6. Raúl – Pasará el fin de semana en Madrid y le gustaría ver un espectáculo flamenco.

3.7. Magdalena – Está en Andalucía y le encantan las fiestas, sobre todo si hay mucho bailete.

4. Lea con atención las tres recetas siguientes y responda brevemente a las preguntas que se plantean a continuación.
Escriba las respuestas identificándolas con las cifras y justifique cada respuesta en un breve texto (2-4 líneas, aproximadamente).

RECETA 1: Almejas al vino fino

Preparación

En una sartén se fríe el aceite, se agregan 3 dientes de ajo y 200 gr. de guindillas, todo picado muy fino. Se añade 1 kg. de almejas bien lavadas, el zumo de un limón, una copa de vino fino o coñac y un pimiento rojo picado en trocitos. Se rehoga todo suavemente durante unos tres minutos. Cuando ya esté rehogado, se añade harina de maíz, azafrán, una hoja de laurel y caldo de pescado. Se añade sal y se deja cocer 5 minutos.

Presentación

Al final, se decora con dos huevos duros picados en trozos.

RECETA 2: Bizcocho de castañas

Preparación

Mezclar 1 kg. de puré de castaña, 25 gr. de mantequilla y 250 gr. de azúcar. Añadir 10 gr. de yemas y 370 gr. de huevos templados. Batir con la batidora, añadiendo 80 gr. de harina tamizada con levadura (16 gr.). Colar y cocer a 170°C durante 20 minutos.

Presentación

Se puede servir con un vasito de leche merengada, así como para acompañar cualquier postre.

RECETA 3: Macedonia tropical con helado de coco

Preparación

Pelar un mango, una papaya, un plátano, un kiwi, una piña enana y 12 lichis. Cortarlas a gusto y colocar en un plato hondo. Exprimir dos naranjas y un pomelo, azucarar al gusto y añadir una cucharada sopera de licor de coco. Regar la macedonia con el zumo.

Presentación

Añadir bolas de helado de coco y pasarlas por coco rallado. Servir la macedonia con una bola de helado adornada con menta fresca.

- 4.1. ¿Cuál de las recetas le parece más fácil de preparar? ¿Por qué?
- 4.2. ¿Cuál le parece que saldrá más cara? ¿Por qué?
- 4.3. ¿Qué plato le parece más saludable para un niño? ¿Por qué?

5. Elija la opción correcta para completar cada una de las frases siguientes.
Escriba las respuestas indicando apenas las cifras y las letras.
- 5.1. Si _____ por los bares de Madrid, podemos comprobar que en un desayuno típico no pueden faltar los churros.
- a. voltamos b. volveremos c. damos una vuelta d. volvamos
- 5.2. El arroz es el producto valenciano por excelencia, _____ el de la célebre paella.
- a. sin embargo b. mismo en c. especialmente d. aún así
- 5.3. Cuando se habla de la gastronomía madrileña, hay que referirse al cocido y a los callos, puesto que la cocina de la región no _____ sin ellos.
- a. sería la misma b. abunda c. los aprecia d. se basa
- 5.4. Andalucía es una región rica en pescado. Los salmonetes, rapés, acedías y boquerones _____ costas son muy apreciados.
- a. por las de b. por las suyas c. de por d. de sus
- 5.5. En cualquier región española hay tapas de todo tipo: tortillas, gambas al ajillo, ensaladilla rusa, croquetas y cazuelitas _____.
- a. de casi todo b. muy variados c. abundantemente d. famosos
- 5.6. La cuchara, junto con el cuchillo, _____ sea uno de los instrumentos más antiguos para cocinar y comer.
- a. si callar b. tal vez c. a lo mejor d. aunque
- 5.7. _____ ensalada le pones cebolla o cebolleta cruda, mete primero ésta en vinagre para reducir el picor de la cebolla o en agua para que sea menos indigesta.
- a. Cuando la b. Siempre que la c. Mientras a la d. Si a una
- 5.8. _____ cosas tan apetecibles como un buen gazpacho fresquito cuando el sol aprieta y no apetece comer nada.
- a. Son pocas b. Hay pocas c. Están pocas d. Ha pocas
- 5.9. Cuando frías carnes o verduras _____ la sal después de freírlas, si no quieres que suelten su agua y hagan saltar el aceite.
- a. ponga b. póngales c. les pone d. ponles
- 5.10. Los vinos son seleccionados por calidades y, cuando salen al mercado como vinos jóvenes, son _____ inmediatamente.
- a. engarrafados b. embotellados c. empaquetados d. botellados

6. Observe las imágenes siguientes y responda brevemente (2-4 líneas, aproximadamente) a las actividades que se solicitan abajo.

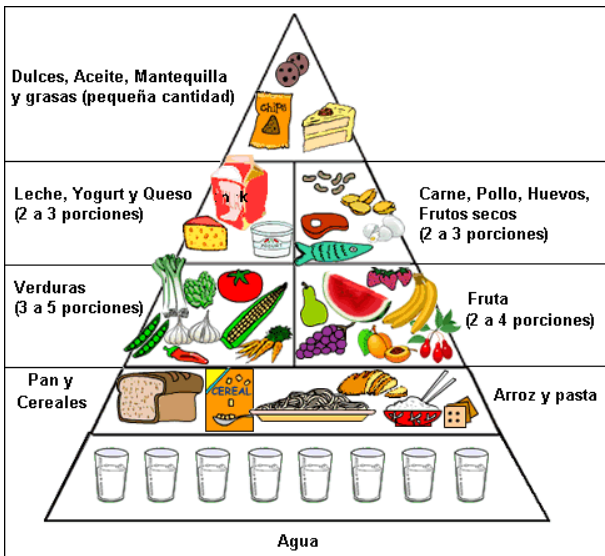


Imagen 1

6.1. En la **Imagen 1** aparece el triángulo de los alimentos. En la base están los más necesarios y saludables; conforme se va subiendo, van apareciendo los alimentos que deben ser consumidos en menor cantidad. Compare su alimentación diaria con la que propone el triángulo de los alimentos. ¿Le parece saludable? Justifique su respuesta.

6.2. De acuerdo con las afirmaciones que aparecen en la **Imagen 2**, ¿qué le aconsejaría a alguien que se alimente sobre todo de comida rápida (hamburguesas, pizzas, etc.)?



Para gozar de buena salud, tienes que ingerir a diario más de 40 vitaminas y minerales distintos. Como no existe un alimento que los contenga todos, es muy importante que selecciones cada día una variedad de alimentos que sea equilibrada. En realidad, no existe comida buena ni mala, así que no tienes por qué renunciar a la que te gusta. La mejor forma de llevar una dieta equilibrada consiste en comer todos los días distintos tipos de alimentos.

Imagen 2

7. Tarea final

Una revista temática española sobre alimentación pide a sus lectores que escriban un texto argumentativo sobre la alimentación sana. Escriba un texto (80-120 palabras) para dicha publicación, en el que exponga su opinión sobre este tema, ejemplificando sus argumentos.

ATENCIÓN: NO FIRME EL TEXTO.

FIM

V.S.F.F.

547/7